Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.

MG28H5125**

Ketuhar Gelombang Mikro

Arahan pemilik & Panduan memasak

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini.

Harap maklum bahawa jaminan Samsung tidak merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, memeriksa pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyenggaraan biasa.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

SAMSUNG

kandungan

Maklumat keselamatan 2
Panduan carian cepat 11
Ciri-ciri ketuhar 12
Ketuhar 12
Panel kawalan 12
Aksesori 13
Penggunaan ketuhar 13
Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi 13
Memeriksa bagi memastikan ketuhar anda beroperasi dengan betul 14
Menetapkan masa 14
Memasak/Memanas Semula 14
Aras kuasa dan variasi masa 15
Melaraskan masa memasak 15
Memberhentikan proses memasak 15
Menetapkan mod penjimatan tenaga 16
Menggunakan ciri-ciri memasak yang menyihatkan 16
Menggunakan ciri masak penderia 18
Menggunakan ciri pinggan saya 20
Menggunakan ciri mencair beku kuasa 21
Menggril 22
Menggabungkan ketuhar gelombang mikro dan gril 22
Menggunakan pinggan kerak (Hanya MG28H5125N*) 23
Menggunakan pembersihan stim (Hanya MG28H5125N*, MG28H5125B*) 24
Menggunakan ciri penyahbauan 25
Menggunakan ciri kunci kanak-kanak 25
Menggunakan ciri hidup/mati pinggan putar 25
Mematikan pembunyi bip 25
Panduan perkakas memasak 26
Panduan memasak 27
Penyelesaian masalah dan kod ralat 34
Penyelesaian masalah 34
Kod ralat 35
Spesifikasi teknikal 35

maklumat keselamatan

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG.
Arahan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

KETERANGAN BAGI SIMBOL DAN IKON

AMARAN — Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.

AWAS — Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.

Amaran; Bahaya kebakaran	Amaran; Permukaan panas
Amaran; Elektrik	Amaran; Bahan mudah meletup
JANGAN cuba.	JANGAN sentuh.
JANGAN rungkas.	Ikuti arahan sepenuhnya.
Cabut palam kuasa dari soket dinding.	Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.	Nota
Penting	

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 2 2014-04-22 2:15:16

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

⚠ AMARAN (Fungsi gelombang mikro sahaja)	
⦸	**AMARAN :** Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.
⦸	**AMARAN :** Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.
☛	Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah sahaja.
★	**AMARAN :** Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.
★	**AMARAN :** Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.
★	Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.
★	Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 3 2014-04-22 2:15:17

★	Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalaan atau kebakaran.
⇄	Jika asap dikeluarkan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;
★	**AMARAN :** Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda; oleh itu, pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.
★	**AMARAN :** Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.
⃠	Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.
★	Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.
☛	Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.
⃠	Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.
★	Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
★	Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.
✆	Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.
⃠	**AMARAN :** Cecair atau makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.
⃠	Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 4 2014-04-22 2:15:17

★	Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.
★	Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.
★	Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.
★	Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.
⃠	Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

⚠ AMARAN (Fungsi ketuhar sahaja) - Pilihan

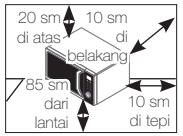
☛	**AMARAN :** Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.
★	Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.
⃠	**AMARAN :** Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.
⃠	Pembersih wap tidak boleh digunakan.
⃠	**AMARAN :** Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.
★	**AMARAN :** Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.
⃠	Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.
⃠	Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.
☛	Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 5 2014-04-22 2:15:17

★	Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.
⃠	Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.
⃠	Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan mesti kukuh bagi membolehkannya menampung berat ketuhar dengan selamat.



1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.
2. Buang semua bahan pembungkusan dari bahagian dalam ketuhar.
3. Pasang gelang roda dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan bahawa pinggan putar berputar dengan bebas. (Model jenis pinggan putar sahaja)
4. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

☛ Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya. Bagi keselamatan diri, pasangkan kabel kepada soket AC yang dibumikan dengan betul.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 6 2014-04-22 2:15:18

- Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah ketuhar tradisional atau penyinar. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan kedap pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MEMBERSIHKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan Putar dan gelang Roda (Model jenis pinggang putar sahaja)

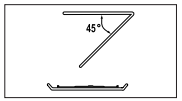
- **SENTIASA** pastikan bahawa kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam ketuhar dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di dalam ketuhar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

- **JANGAN** tumpahkan air di dalam bolong-bolong. **JANGAN SEKALI-KALI** menggunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan tiada serpihan yang:
  - Terkumpul
  - Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.
- **Bersihkan** rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 7 2014-04-22 2:15:18

kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.



Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih mudah jika pemanas ditolak sebanyak 45° ke bawah dan bersihkannya.
(Model pemanas berubah-ubah sahaja)

MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.
Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

JANGAN SEKALI-KALI menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.
Sebabnya : Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.

Mentol lampunya tidak boleh digantikan sendiri atas sebab-sebab keselamatan.
Sila hubungi wakil penjagaan pelanggan Samsung yang sah yang berhampiran dengan anda, untuk memanggil jurutera berkelayakan bagi menggantikan mentol itu.

⚠ AMARAN					
	Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki alat.	✓	✓	✓	✓
	Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
	Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 8 2014-04-22 2:15:19

	Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✓	✓	✓	✓
	Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✓	✓	✓	✓
	Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
	Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
	Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓
	Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
	Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
	Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
	Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓
	Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca.	✓	✓		
	Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
	Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
	Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	

	Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
	Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
	Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
	Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	
	Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		
	Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✓		✓	✓
	Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.	✓	✓	✓	✓
	AMARAN : Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat; oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: • Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit. • Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. • Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 9 2014-04-22 2:15:21

	Jangan masukkan dulang atau rak ke dalam air sejurus selepas memasak kerana ia boleh menyebabkan dulang atau rak retak atau rosak.				✓
	Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro untuk menggoreng dengan minyak yang banyak kerana suhu minyak tidak boleh dikawal. Ini boleh menyebabkan cecair yang panas itu mendidih berlebihan.	✓			✓

⚠ AWAS				
	Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✓		✓	✓
	Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✓		✓	✓
	Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✓		✓	✓
	Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✓	✓		
	Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✓	✓
	Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✓		✓	
	Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✓	
	Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✓	
	Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✓	
	Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✓			✓
	Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat memasang ketuhar gelombang mikro anda.)	✓		✓	
	Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.	✓	✓	✓	

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU. (FUNGSI GELOMBANG MIKRO SAHAJA)

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 10 2014-04-22 2:15:23

(c) JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

(1) pintu (bengkok)

(2) engsel pintu (pecah atau longgar)

(3) kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan unit dan/atau kerosakan atau kehilangan aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item bagi syarat ini merangkumi termasuk:

(a) Pintu, Pemegang, Panel Luar atau Panel Kawal yang Lekuk, Calar atau Rosak.

(b) Dulang, Roda Pandu, Pengganding atau Rak Wayar yang rosak atau hilang.

- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

panduan carian cepat

Jika anda mahu memasak makanan.

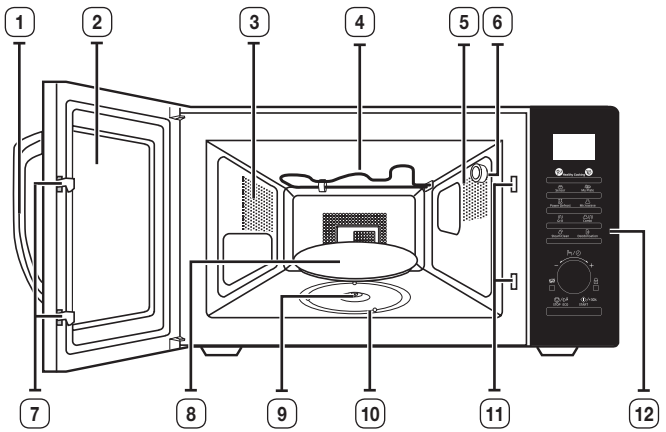
	1. Letakkan makanan itu di dalam ketuhar. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s).** **Hasil:** Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End (Tamat)" 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jika anda ingin 30 saat tambahan.

	Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.
	Dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**, anda boleh menetapkan masa mengikut kesukaan anda.

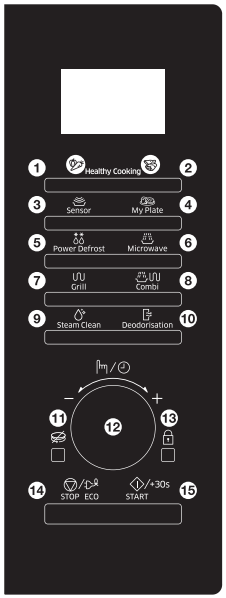
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 11 2014-04-22 2:15:23

KETUHAR



1. PEMEGANG PINTU
2. PINTU
3. LUBANG PENGALIHAN UDARA
4. ELEMEN PEMANAS
5. LAMPU
6. PEMEGANG MANGKUK AIR
7. SELAK PINTU
8. PINGGAN PUTAR
9. PENGGANDING
10. GELANG RODA
11. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN
12. PANEL KAWALAN

PANEL KAWALAN

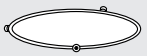
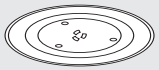


1. BUTANG MASAKAN SIHAT (SAYUR-SAYURAN, BIJIAN)
2. BUTANG MASAKAN SIHAT (AYAM ITIK, IKAN)
3. BUTANG MASAK PENDERIA
4. BUTANG PINGGAN SAYA
5. BUTANG CAIR BEKU KUASA
6. BUTANG GELOMBANG MIKRO
7. BUTANG GRIL
8. BUTANG KOMBI
9. BUTANG PEMBERSIHAN STIM
10. BUTANG PENYAHBAUAN
11. BUTANG HIDUP/MATI PINGGAN PUTAR
12. DAIL PEMILIH BERBILANG FUNGSI
13. BUTANG KUNCI KANAK-KANAK
14. BUTANG BERHENTI/EKONOMI
15. BUTANG MULA/+30s

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 12 2014-04-22 2:15:24

AKSESORI

Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

	**1. Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar. **Tujuan:** Gelang roda menyokong pinggan putar.
	**2. Pinggan putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding. **Tujuan:** Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.
	3. Rak tinggi, perlu diletakkan di atas pinggan putar. **Tujuan:** Rak-rak logam boleh digunakan untuk memasak dua jenis masakan pada masa yang sama. Sekeping pinggan kecil boleh diletakkan di atas pinggan putar dan pinggan yang kedua di atas rak. **Rak-rak logam boleh digunakan dalam gril dan proses memasak kombinasi.**
	4. Pinggan kerak, lihat halaman 23 hingga 24. (Hanya MG28H5125N*) **Tujuan:** Pinggan kerak digunakan untuk memerangkan makanan dengan lebih baik menggunakan mod memasak kombinasi gelombang mikro atau gril. Ia membantu mengekalkan kerangupan doh pastri dan piza.
	5. Pinggan kerak, lihat halaman 24. (Hanya MG28H5125N*, MG28H5125B*) **Tujuan:** Mangkuk air boleh digunakan untuk pembersihan.

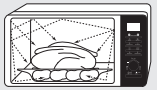
BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Dasar memasak.



1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.
3. Masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resipi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah.
- Suhu yang sama pada seluruh makanan.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 13 2014-04-22 2:15:25

MEMERIKSA BAGI MEMASTIKAN KETUHAR ANDA BEROPERASI DENGAN BETUL

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk kepada bahagian yang bertajuk "Penyelesaian masalah" di halaman 34-35.

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu.
Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

	Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** dan laraskan masa ke 4 atau 5 minit, dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** seberapa banyak kali yang perlu. **Hasil:** Ketuhar akan memanaskan air selama 4 atau 5 minit. Air itu kemudiannya akan mula mendidih.

MENETAPKAN MASA

Apabila ada bekalan elektrik, "88:88" dan kemudian "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan.
Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan sama ada dalam notasi 24 jam atau 12 jam.
Anda mestilah menetapkan jam:

- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

	1. Tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.
	2. Putar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk menetapkan jenis paparan masa. (12 H atau 24 H)
	3. Tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk melengkapkan persediaan.
	4. Putar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk menetapkan jam.
	5. Tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.
	6. Putar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk menetapkan minit.
	7. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk memulakan jam. **Hasil:** Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

MEMASAK/MEMANAS SEMULA

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.
Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

	1. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)**. **Hasil:** Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: (mod gelombang mikro)
	2. Putar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** sehingga tahap kuasa yang sesuai dipaparkan. Pada waktu itu, tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** bagi menetapkan tahap kuasa.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 14 2014-04-22 2:15:26

	3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**. **Hasil:** Masa memasak dipaparkan.
	4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**. **Hasil:** Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai. • Ketuhar berbunyi bip dan mengelipkan "End (Tamat)" sebanyak 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

ARAS KUASA DAN VARIASI MASA

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam aras kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
MENCAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

Masa memasak yang diberikan dalam resipi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi Aras kuasa lebih rendah	Dikurangkan Ditambah

MELARASKAN MASA MEMASAK

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Periksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal

	Untuk menambah masa memasak makanan anda, tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan. • Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** enam kali.
	Hanya putar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** bagi melaraskan masa memasak. • Bagi menambah masa memasak, putar ke kanan dan bagi mengurangkan masa memasak, putar ke kiri.

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasak pada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacaunya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Buat sementara waktu : Buka pintu dan tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali. **Hasil:** Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar sekali lagi dan tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.
Sepenuhnya	Sepenuhnya : Tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali. **Hasil:** Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali lagi.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 15 2014-04-22 2:15:26

MENETAPKAN MOD PENJIMATAN TENAGA

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga.

- Tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)**.
  Hasil: Paparan dipadamkan.
- Untuk menghentikan mod jimat tenaga, buka pintu atau tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** dan kemudian paparan menunjukkan waktu semasa. Ketuhar sedia untuk digunakan.

Fungsi jimat tenaga auto
Jika anda tidak memilih mana-mana fungsi ketika alat berada di tengah-tengah tetapan atau beroperasi dengan keadaan berhenti sementara waktu, fungsi dibatalkan dan jam akan dipaparkan selepas 25 minit.
Lampu ketuhar akan dimatikan selepas 5 minit dengan keadaan pintu terbuka.

MENGGUNAKAN CIRI-CIRI MEMASAK YANG MENYIHATKAN

17 ciri **Healthy Cooking (Masakan Sihat)** menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan saiz hidangan dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Healthy Cooking (Masakan Sihat)** untuk masakan yang diperlukan.
- Sayur-sayuran & Bijian
- Ayam Itik/Ikan

2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan.

3. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s).**
Hasil: Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.
- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End (Tamat)" 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual yang berikut menunjukkan kuantiti dan cadangan yang sesuai tentang 17 pilihan memasak yang telah dipraprogramkan. Ini terdiri daripada Sayur-sayuran & Bijian dan Ayam Itik & Ikan.

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

1. Sayuran-sayuran & Bijian

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Kacang Hijau	250 g	Bilas dan bersihkan kacang hijau. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (1 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
2 Bayam	150 g	Cuci dan bersihkan bayam. Letakkan di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Jangan tambahkan air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
3 Tongkol Jagung	500 g (2 kpg)	Bilas dan bersihkan tongkol jagung dan letakkan di dalam bekas kaca bujur. Tutupkan dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusukkannya. Biarkan selama 1-2 minit.
4 Beras Perang separa rebus)	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 5-10 minit.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 16 2014-04-22 2:15:27

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
5 Makaroni Mil Penuh	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan 1 L air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tuskan betul-betul selepas itu. Biarkan selama 1 minit.
6 Kuinoa	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 1-3 minit.
7 Bulgur	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 2-5 minit.
8 Gratin Sayur	500 g	Letakkan sayur-sayuran, seperti hirisan tomato sudah dimasak, hirisan courgette dan tomato dan sos ke dalam bekas pyrex kaca yang bersaiz sesuai. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak. Biarkan selama 2-3 minit.
9 Tomato Gril	400 g	Bilas dan bersihkan tomato, potong dua dan letakkan di dalam bekas ketuhar. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak. Biarkan selama 1-2 minit.

2. Ayam Itik & Ikan

Kod/ Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Dada Ayam	300 g (2 kpg)	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
2 Dada Ayam Belanda	300 g (2 kpg)	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
3 Filet Ikan Segar	300 g (2 kpg)	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
4 Filet Salmon Segar	300 g (2 kpg)	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
5 Udang Segar	250 g	Bilas udang di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
6 Trout Segar	400 g (1-2 ikan)	Letakkan 1- 2 ekor ikan segar ke dalam bekas kalis ketuhar. Tambahkan sedikit garam, 1 sudu besar jus lemon dan herba. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
7 Ikan Panggang	200 g (1 ikan)	Sapukan kulit seekor ikan (trout atau dorada) dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak tinggi. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 3 minit.
8 Stik Salmon Gril	300 g (2 stik)	Susun stik ikan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 2 minit.

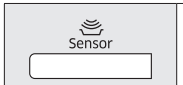
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 17 2014-04-22 2:15:27

MENGGUNAKAN CIRI MASAK PENDERIA

8 ciri **Sensor Cook (Masak Penderia)** menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan.
Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaras jenis makanan Sensor Masakan dengan memutarkan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

	**1.** Tekan butang **Sensor Cook (Masak Penderia)**.
	2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk memilih jenis makanan.
	3. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**. **Hasil:** Proses memasak bermula. Apabila ia selesai: 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali. 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit). 3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jika suhu di dalam melebihi 60 °C, kipas penyejuk akan beroperasi selama 3 minit. Anda tidak boleh menggunakan butang **Sensor Cook (Masak Penderia)** buat sementara waktu sehingga ketuhar menyejuk ke suhu yang diingini untuk mod selamat sensor.

Jadual berikut menunjukkan 8 program **Sensor Cook (Masak Penderia)**. Ia mengandungi julat berat yang dicadangkan bagi setiap item selepas memasak dan arahan-arahan yang sesuai. Pada permulaan program paparan menunjukkan tempoh sensor. Selepas tempoh ini masa memasak dan aras kuasa dikira secara automatik dan baki masa memasak akan dipaparkan. Proses memasak dikawal oleh sistem sensor untuk kemudahan anda.

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Minuman	150-250 g	Tuangkan cecair (suhu bilik) ke dalam cawan atau koleh seramik. Panaskan tanpa ditutup. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan ia di dalam ketuhar. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair). Biarkan selama 1-2 minit.
2 Brokoli Floret	200-500 g	Cuci dan bersihkan floret brokoli. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk brokoli serta courgette, terung, labu atau lada benggala yang dihiris. Biarkan selama 1-2 minit.
3 Lobak Merah yang Dihiris	200-500 g	Basuh dan bersihkan lobak merah, potong hirisan bulat sama rata. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk lobak merah dihiris dan juga floret bunga kubis atau kubis lobak putih. Biarkan selama 1-2 minit.
4 Kentang yang Dikupas	200-800 g	Basuh dan kupas kentang dan potong kepada saiz yang serupa. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45-60 ml (3-4 sudu besar) air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Biarkan selama 2-3 minit.
5 Kentang Jaket	200-800 g	Bilas dan bersihkan kentang, setiap 200 g. Sapukan minyak zaitun dan cucuk kulitnya dengan pisau. Letakkan di atas pinggan putar. Biarkan selama 2-3 minit.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 18 2014-04-22 2:15:27

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
6 Sup/ Sos	250-500 g	Tuangkan sup/sos ke dalam pinggan seramik dalam dan tutup dengan penutup plastik. Letakkan di atas pinggan putar. Kacau rata selepas mengeluarkannya. Biarkan selama 1-2 minit.
7 Sup Sejuk Beku	250-500 g	Tanggalkan penutup sup siap sedia sejuk beku dan letakkan di atas pinggan putar. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas mengeluarkannya. Biarkan selama 1-2 minit.
8 Hidangan Siap Sedia Sejuk Beku	200-500 g	Koyakkan pembalut hidangan siap sedia dan letakkan di atas pinggan putar. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada dua komponen Biarkan selama 3-4 minit.

Arahan masakan sensor automatik

Sensor Automatik membolehkan anda memasak makanan anda secara automatik dengan mengesan jumlah gas yang dijana oleh makanan semasa memasak.

- Apabila memasak makanan, banyak jenis gas yang terjana.
  Sensor Auto menentukan masa dan aras kuasa yang betul dengan mengesan gas ini dari makanan, jadi ia menyingkirkan keperluan untuk menetapkan masa memasak dan aras kuasa.
- Apabila anda menutup bekas dengan penutupnya atau pembalut plastik semasa proses Memasak Penderia, Auto Penderia akan mengesan gas yang terjana selepas bekas ditepu dengan wap.
  Jika menggunakan plastik lekap atau pembalut plastik pastikan anda membiarkan bukaan kecil berdekatan pinggir bekas bagi pengalihudaraan atau pastikan ia dicucuk beberapa kali.
- Sejurus selepas proses memasak tamat, masa memasak yang tinggal akan memulakan kiraannya Ini merupakan masa yang baik bagi anda untuk memusingkan atau mengacau makanan untuk pemasakan yang rata jika perlu.
- Sebelum auto penderia masak, makanan boleh diperisakan dengan herba, rempah atau sos pemerang. Sila ambil perhatian bahawa garam atau gula boleh menyebabkan titik terbakar pada makanan jadi bahan ini harus ditambahkan selepas memasak.

Perkakas & Penutup bagi masakan sensor

- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Penderia Masak, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Penting

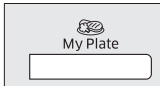
- Selepas memasang ketuhar dan memasang palam ke alur keluar elektrik, jangan cabut palam kord kuasa. Penderia gas memerlukan masa untuk menjadi stabil supaya ia berfungsi sebaiknya.
- Anda tidak disyorkan menggunakan ciri memasak auto penderia semasa operasi memasak berterusan, misalnya operasi memasak diikuti segera dengan satu lagi.
- Pasang ketuhar di tempat yang mempunyai pengalihudaraan yang baik bagi penyejukan dan aliran udara yang betul dan bagi memastikan penderia beroperasi dengan tepat.
- Untuk mengelakkan hasil yang kurang baik, jangan gunakan Auto penderia apabila suhu persekitaran bilik terlalu tinggi atau terlalu rendah.
- Jangan gunakan sabun pencuci yang meruap untuk membersihkan ketuhar anda. Gas yang terhasil daripada sabun pencuci ini boleh menjejaskan penderia.
- Elakkan daripada meletakkan ketuhar berdekatan dengan alat-alat lembapan tinggi atau yang mengeluarkan gas, kerana ini akan mengganggu prestasi Auto Penderia yang betul.
- Sentiasa pastikan bahagian dalam ketuhar bersih. Lap semua tumpahan dengan kain lembap. Ketuhar ini direka khas bagi kegunaan di rumah sahaja.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 19 2014-04-22 2:15:28

MENGGUNAKAN CIRI PINGGAN SAYA

Ciri **My Plate (Pinggan Saya)** mempunyai 2 masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaras bilangan hidangan dengan memutarkan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

	**1.** Tekan butang **My plate (Pinggan saya)**.
	2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.
	3. Tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk memilih jenis makanan.
	4. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi.** (Rujuk kepada jadual di sisi.)
	5. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**. **Hasil:** Proses memasak bermula. Apabila ia selesai: 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali. 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit). 3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jadual berikut menunjukkan program memanas semula automatik **My Plate (Pinggan Saya)**, kuantiti dan cadangan yang sesuai. Program-program ini beroperasi dengan gelombang mikro sahaja.

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Hidangan Siap Sedia (dingin)	300-350 g 400-450 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta). Biarkan selama 2-3 minit.
2 Hidangan Vegetarian (dingin)	300-350 g 400-450 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 2 komponen (spt. spageti dengan sos atau nasi dengan sayur). Biarkan selama 2-3 minit.

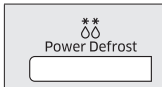
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 20 2014-04-22 2:15:28

MENGGUNAKAN CIRI MENCAIR BEKU KUASA

Ciri **Power Defrost (Cair Beku Kuasa)** membolehkan anda mencair bekukan daging, ayam itik, ikan, roti dan kek. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

	**1.** Tekan butang **Power Defrost (Cair Beku Kuasa)**.
	2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk memilih jenis makanan.
	3. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**.
	4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**. **Hasil:** • Proses mencair beku bermula. • Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
	5. Tekan **START/+30s (MULA/+30s)** sekali lagi untuk menamatkan proses mencair beku. **Hasil:** Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End (Tamat)" 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program **Power Defrost (Cair Beku Kuasa)**, kuantiti dan cadangan yang sesuai.

Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik, ikan dan roti/kek di atas bekas kaca atau pinggan seramik yang leper.

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Daging	200-1500 g	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar. Biarkan selama 20-60 minit.
2 Ayam Itik	200-1500 g	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam. Biarkan selama 20-60 minit.
3 Ikan	200-1500 g	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan. Biarkan selama 20-50 minit.
4 Roti/Kek	125-1000 g	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat. Biarkan selama 5-20 minit.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 21 2014-04-22 2:15:28

MENGGRIL

Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

	1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak dan kemudian tutup pintu ketuhar.
	2. Tekan butang **Grill (Gril)**. **Hasil:** Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: (mod gril) • Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.
	3. Pilih masa menggril dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**. • Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.
	4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s).** **Hasil:** Gril bermula. • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End (Tamat)" 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGABUNGKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO DAN GRIL

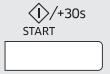
Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.

SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas.

Anda boleh memperbaiki masakan dan gril, jika anda menggunakan rak tinggi.

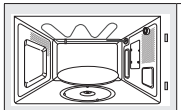
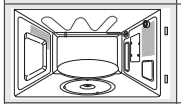
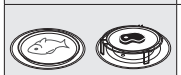
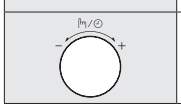
Buka pintu. Letakkan makanan di atas rak yang lebih sesuai untuk jenis makanan yang hendak dimasak. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

	1. Tekan butang **Combi (Kombi)**. **Hasil:** Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: (mod kombi gelombang mikro & gril) 600 W (kuasa output)
	2. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan (600, 450, 300 W). Pada masa itu, tekan **Dail Pemilih Berbilang Fungsi** untuk menetapkan aras kuasa. • Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.
	3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **Dail Pemilih Berbilang Fungsi**. • Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.
	**4.** Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**. **Hasil :** • Proses memasak kombinasi bermula. • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End (Tamat)" 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 22 2014-04-22 2:15:29

MENGGUNAKAN PINGGAN KERAK (HANYA MG28H5125N*)

Pinggan kerak ini membolehkan anda memerangkan makanan bukan sahaja pada bahagian atas dengan gril, tetapi bahagian bawah makanan menjadi garing dan perang juga disebabkan suhu tinggi pinggan kerak. Beberapa item yang boleh anda sediakan menggunakan pinggan kerak boleh ditemui dalam carta (lihat halaman berikutnya). Pinggan kerak boleh juga digunakan untuk bakon, telur, sosej, dll.

	**1.** Letakkan pinggan kerak betul-betul di atas pinggan putar dan panaskannya dahulu dengan Kombinasi Gelombang Mikro Gril yang paling tinggi [600 W + Gril] dengan mengikuti masa dan arahan dalam carta.
	**2.** Sapukan pinggan dengan minyak jika anda hendak memasak makanan seperti bakon dan telur, untuk memerangkan makanan dengan cantik.
	3. Letakkan makanan di atas pinggan kerak.
	**4.** Letakkan pinggan kerak di atas rak logam (atau pinggan putar) di dalam gelombang mikro.
	**5.** Pilih masa memasak dan kuasa yang bersesuaian. (Rujuk kepada jadual di sisi)

- Gunakan sarung tangan ketuhar setiap masa untuk mengeluarkan pinggan kerak, kerana ia akan menjadi sangat panas.
- Sila ambil perhatian bahawa pinggan kerak mempunyai lapisan teflon yang tidak tahan calar. Jangan gunakan sebarang objek tajam seperti pisau untuk memotong di atas pinggan kerak.
- Jangan letakkan sebarang objek di atas pinggan kerak yang tidak tahan panas.
- Jangan sekali-kali letakkan pinggan kerak di dalam ketuhar tanpa pinggan putar.
- Bersihkan pinggan kerak dengan air suam dan detergen serta bilas dengan air bersih.
- Jangan gunakan berus penggosok atau span keras; lapisan atasnya akan menjadi rosak.
- Sila ambil perhatian bahawa pinggan kerak tidak selamat dicuci dengan mesin pencuci pinggan.

Kami menyarankan agar pinggan kerak dipanaskan dahulu langsung di atas pinggan putar. Panaskan pinggan kerak dengan fungsi 600 W + Gril selama 3-4 minit.
Ikuti masa serta arahan di dalam jadual.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa memasak (min.)
Dendeng babi	4 hirisan (80 g)	600 W + Gril	3-3½
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Letakkan kepingan-kepingan sebelah-menyebelah di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		
Tomato Gril	200 g (2 keping)	450 W + Gril	2½-3
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Belah tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Susun dalam bentuk bulatan di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		
Burger (Sejuk Beku)	2 keping (125 g)	600 W + Gril	6-6½
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Letakkan burger sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Balikkan selepas 3-4 minit. Biarkan selama 3 minit.		
Baget (Sejuk Beku)	200-250 g (2 keping)	450 W + Gril	6-7
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Letakkan baget dengan hias atas (contohnya tomato-keju) sebelah-menyebelah di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		
Piza (Sejuk Beku)	300-350 g	450 W + Gril	7½-8½
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Letakkan piza sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.		

(sambungan)

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 23 2014-04-22 2:15:31

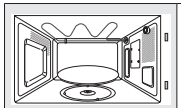
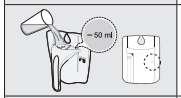
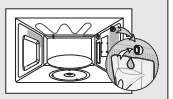
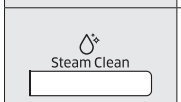
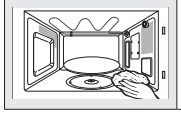
Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa memasak (min.)
Snek Piza Kecil (Sejuk Beku)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Gril	9-10
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Taburkan snek piza sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas Pinggan Putar. Biarkan selama 3 minit.		
Piza (Dingin)	300-350 g	450 W + Gril	5½-6½
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 5 minit. Letakkan piza dingin di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas Pinggan Putar. Biarkan selama 3 minit.		
Jejari Ikan (Sejuk Beku)	150 g (5 keping) 300 g (10 keping)	600 W + Gril	6-7 8-9
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 4 minit. Sapu pinggan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan jejari ikan dalam bulatan di atas pinggan. Balikkan selepas 3 min. (5 kpg) atau selepas 5 min. (10 kpg). Biarkan selama 3 minit.		
Naget Ayam (Beku)	125 g 250 g	600 W + Gril	4-5 6-7
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 4 minit. Sapu pinggan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan nuget ayam di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak. Balikkan selepas 2 min. (125 g) atau 4 min (250g). Biarkan selama 3 minit.		
Kentang Bakar	250 g 500 g	600 W + Gril	4-5 7-8
	Arahan Panaskan dahulu pinggan kerak selama 3 minit. Belah kentang menjadi dua bahagian. Letakkannya di atas pinggan kerak dengan bahagian yang dipotong berada di bawah. Susunkan dalam bentuk bulatan. Letakkan pinggan di atas rak. Biarkan selama 3 minit.		

MENGGUNAKAN PEMBERSIHAN STIM (HANYA MG28H5125N*, MG28H5125B*)

Wap dari sistem pembersihan stim akan membasahi permukaan rongga ketuhar. Selepas menggunakan fungsi pembersihan stim, anda boleh membersihkan rongga ketuhar dengan mudah.

Gunakan fungsi ini hanya selepas ketuhar telah benar-benar sejuk. (Suhu bilik)

Gunakan hanya air biasa, dan bukan air suling.

	**1.** Buka Pintu ketuhar.
	**2.** Isi dengan air mengikut garisan panduan (aras air) di dalam mangkuk air. (Garisan ini adalah kira-kira 50 ml.)
	**3.** Masukkan mangkuk air ke pemegang mangkuk air atas pada dinding kanan ruang memasak. Pada waktu itu tutup pintu.
	**4.** Tekan butang **Steam Clean (Pembersihan Stim)**. Ia mungkin kelihatan **BERKABUS** semasa pembersihan stim tetapi ia bukan kecacatan **TETAPI STIM MELINDUNGI** cahaya **DI DALAM.**
	**5.** Buka pintu dan sila bersihkan rongga ketuhar dengan tuala lap pinggan. Keluarkan pinggan putar dan bersihkan di bawah rak dengan kertas dapur.

AMARAN Mangkuk Air hanya boleh digunakan semasa mod "**Steam Clean (Pembersihan Stim)**".

Apabila memasak barang bukan cecair, keluarkan mangkuk air kerana ia akan menjadi rosak dan menyebabkan ketuhar gelombang mikro ini terbakar.

Lebih daripada 50 ml air boleh menyebabkan kebocoran di bahagian belakang melalui lubang. Pastikan ia tidak melebihi 50 ml.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 24 2014-04-22 2:15:32

MENGGUNAKAN CIRI PENYAHBAUAN

Gunakan ciri ini selepas memasak makanan yang berbau atau apabila terdapat banyak asap di dalam ketuhar.
Mula-mula bersihkan bahagian dalam ketuhar.

	Tekan butang **Deodorisation (Penyahbauan)** selepas anda selesai membersihkannya. Sebaik anda menekan butang Deodorisation (Penyahbauan), operasi akan bermula secara automatik. Apabila ia selesai, ketuhar akan berbunyi bip empat kali.

Masa penyahbauan telah ditetapkan sebagai 5 minit. Ia bertambah sebanyak 30 saat apabila butang **START/+30s (MULA/+30s)** ditekan.

Masa penyahbauan yang maksimum ialah 15 minit.

MENGGUNAKAN CIRI KUNCI KANAK-KANAK

Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program kunci kanak-kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.

	1. Tekan butang **Kunci Kanak-Kanak** selama 3 saat. **Hasil:** • Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih). • Paparan menunjukkan "L".
	2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **Kunci Kanak-Kanak** selama 3 saat. **Hasil:** Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

MENGGUNAKAN CIRI HIDUP/MATI PINGGAN PUTAR

Butang **Hidup/Mati Pinggan Putar** membolehkan anda menggunakan pinggan besar yang memenuhi ruang ketuhar dengan menghalang pinggan putar daripada berputar (hanya mod masakan manual).

Hasilnya akan kurang memuaskan hati dalam hal ini kerana pemasakannya adalah kurang rata. Kami menyarankan supaya anda memutar bekas dengan tangan semasa separuh masa proses memasak.

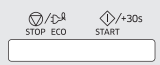
AMARAN Jangan sekali-kali mengendalikan pinggan putar tanpa makanan di dalam ketuhar.
Sebab: Ini boleh menyebabkan kebakaran atau kerosakan kepada unit ini.

	1. Tekan butang **Hidup/Mati Pinggan Putar**. **Hasil:** Pinggan putar tidak akan berputar.
	2. Untuk menghidupkan pemutaran pinggan putar semula, tekan butang **Hidup/Mati Pinggan Putar** sekali lagi. **Hasil:** Pinggan putar akan berputar.

Butang **Hidup/Mati Pinggan Putar** tersedia hanya semasa memasak.

MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

	1. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** dan **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** pada masa yang sama. **Hasil:** Ketuhar tidak berbunyi bip untuk menunjukkan tamatnya sesuatu fungsi.
	**2.** Untuk menghidupkan pembunyi bip semula, tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** dan **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali lagi pada masa yang sama. **Hasil:** Ketuhar beroperasi seperti biasa.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 25 2014-04-22 2:15:33

panduan perkakas memasak

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar “bone china” biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ : Disyorkan **✓✗ : Amaran penggunaan** **✗ : Tidak Selamat**

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 26 2014-04-22 2:15:34

panduan memasak

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak
Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar
Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Bayam	150 g	600 W	5-6
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Arahan Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Kacang Pis	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Kacang Hijau	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Sayur Campur (Lobak Merah/ Kacang Pis/Jagung)	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Sayur-sayuran Campur (Gaya Cina)	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 27 2014-04-22 2:15:34

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Brokoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Brussel	250 g	900 W	6-6½
	Arahan Tambahkan 60-75 ml (4-5 sudu besar) air. Biarkan selama 3 minit.		
Lobak Merah	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Bunga	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah. Biarkan selama 3 minit.		
Courgette	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut. Biarkan selama 3 minit.		
Terung	250 g	900 W	3½-4
	Arahan Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon. Biarkan selama 3 minit.		
Lik	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal. Biarkan selama 3 minit.		
Cendawan	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Arahan Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan. Biarkan selama 3 minit.		
Bawang	250 g	900 W	5-5½
	Arahan Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air. Biarkan selama 3 minit.		
Lada	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lada menjadi kepingan kecil. Biarkan selama 3 minit.		
Kentang	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Arahan Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Lobak Putih	250 g	900 W	5½-6
	Arahan Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil. Biarkan selama 3 minit.		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 28 2014-04-22 2:15:34

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

Beras: Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup. Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.
Komen: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta: Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa penutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Nasi Putih (Separa Rebus)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk.(250 g), Tambahkan 750 ml air sejuk. (375 g) Biarkan selama 5 minit.		
Beras Perang (Separa rebus)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk.(250 g), Tambahkan 750 ml air sejuk. (375 g) Biarkan selama 5 minit.		
Beras Campuran (Beras + Beras Hutan)	250 g	900 W	16-17
	Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk. Biarkan selama 5 minit.		
Jagung Campur (Beras + Bijian)	250 g	900 W	17-18
	Arahan Tambahkan 400 ml air sejuk. Biarkan selama 5 minit.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Arahan Tambahkan 1000 ml air panas. Biarkan selama 5 minit.		

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional. Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W. Semak jadual-jadual bagi panduan. Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya). Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan. Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan. Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya. Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang. Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 29 2014-04-22 2:15:34

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI: Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.

SUSU BAYI: Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: lebih kurang 37 °C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Minuman (Kopi, Teh dan Air)	150 ml (1 cawan) 300 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Arahan Tuangkan ke dalam cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata. Biarkan selama 1-2 minit.		
Sup (Dingin)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Arahan Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 2-3 minit.		
Stew (Dingin)	350 g	600 W	4½-5½
	Arahan Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Biarkan selama 2-3 minit.		
Pasta dengan Sos (Dingin)	350 g	600 W	3½-4½
	Arahan Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sebelum menghidang. Biarkan selama 3 minit.		
Pasta Berisi Sos (Dingin)	350 g	600 W	4-5
	Arahan Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		
Hidangan Dalam Pinggan (Dingin)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Arahan Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Biarkan selama 3 minit.		
Fondue Keju Sedia Dihidang (Dingin)	400 g	600 W	6-7
	Arahan Letakkan fondue keju sedia untuk dihidang ke dalam mangkuk pyrex kaca bersaiz sesuai dengan penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memanaskan semula. Kacau rata sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 1-2 minit.		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 30 2014-04-22 2:15:34

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa
Makanan Bayi (Sayur + Daging)	190 g	600 W	30 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Biarkan selama 2-3 minit.		
Bubur Bayi (Bijian + Susu + Buah)	190 g	600 W	20 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak tanpa ditutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Biarkan selama 2-3 minit.		
Susu bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat. 1 min. hingga 1 min. 10 saat.
	Arahan Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.		

MENCAIR BEKU

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencair bekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencair bekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin. Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat. Jika bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan nipis mula berasa hangat, ia boleh dilindungi dengan membalut jaluran kerajang aluminium yang sangat kecil padanya semasa nyahbeku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkannya selama 20 minit sebelum meneruskan. Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 to -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Daging			
Daging Cincang	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Stik Babi	250 g	180 W	5-7
	Arahan Letakkan daging di atas pinggan putar. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 15-30 minit.		

(sambungan)

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 31 2014-04-22 2:15:34

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Ayam Itik			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping)	180 W	14-15
Seekor Ayam	1200 g	180 W	32-34
	Arahan Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 15-60 minit.		
Ikan			
Filet Ikan	200 g	180 W	6-7
Seekor Ikan	400 g	180 W	11-13
	Arahan Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 10-25 minit.		
Buah-Buahan			
Beri	300 g	180 W	6-7
	Arahan Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar). Biarkan selama 5-10 minit.		
Roti			
Rol Roti (Setiap	2 kpg	180 W	1-1½
satu sekitar 50 g)	4 kpg		2½-3
Roti bakar/	250 g	180 W	4-4½
Sandwic			
Roti Jerman	500 g	180 W	7-9
(Tepung Gandum + Tepung Rai)	**Arahan** Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 5-20 minit.		

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 3-5 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril: Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril: Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting: Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

GELOMBANG MIKRO + GRIL

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar, makanan menjadi perang dengan rata. Tiga mod kombinasi terdapat dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril: Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril: Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting:
Setiap kali mod kombinasi (gelombang mikro + gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut. Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 32 2014-04-22 2:15:35

Panduan Gril untuk makanan segar dan sejuk beku

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 3 minit.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan Segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Kepingan Roti Bakar	4 ketul (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	3-4	2-3
	Arahan Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.			
Tomato Gril	400 g (2 keping)	300 W + Gril	5-6	-
	Arahan Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.			
Roti Bakar-Tomato-Keju	4 kpg (300 g)	300 W + Gril	4 -5	-
	Arahan Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit			
Kentang Bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Arahan Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.			
Lasagne Sejuk Beku	400 g	300 W + Gril Gril sahaja	18½-19½ 1-2	-
	Arahan Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas tahan ketuhar kecil. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.			

Makanan Segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Epal Bakar	2 epal (lebih kurang 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Arahan Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping)	300 W + Gril	8-10	6-8
	Arahan Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Ayam Panggang	1200 g	450 W + Gril Balikkan 450 W + Gril	19-21	 19-21
	Arahan Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan di atas pinggan tahan ketuhar dan letakkan di atas pinggan putar. Selepas menggril biarkan selama 5 minit.			
Ikan Panggang	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Arahan Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan dua ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 33 2014-04-22 2:15:35

PETUA DAN CARA

MENCAIRKAN MADU BATU

Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN

Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk.
Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil.
Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W.
Kacau selepas mencairkan.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk.
Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM

Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata.
Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING/KASTAD

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya.
Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana.
Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W.
Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

penyelesaian masalah dan kod ralat

PENYELESAIAN MASALAH

Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah cuba penyelesaian yang diberikan.

Ini adalah perkara biasa.

- Pemeluwapan di dalam ketuhar.
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar.
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar.
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong.

Ketuhar tidak bermula apabila anda menekan butang START/+30s (MULA/+30s).

- Adakah pintunya tertutup rapat?

Makanan tidak masak langsung.

- Sudahkah anda menetapkan pemasa dengan betul dan/atau menekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**?
- Adakah pintunya tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak.

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Mentol lampu tidak menyala.

- Mentol Lampu tidak boleh digantikan sendiri demi keselamatan anda. Sila hubungi wakil penjagaan pelanggan Samsung sah yang berhampiran, bagi meminta jurutera berkelayakan agar menggantikan mentol tersebut.

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen.

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa. Untuk menyelesaikan masalah ini, pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh ditetapkan semula. Untuk menyelesaikan masalah ini, cabut palam kuasa dan pasang ia semula. Tetapkan semula masa.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 34 2014-04-22 2:15:35

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan).

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Terdapat asap dan bau busuk semasa kali pertama mengendalikannya.

- Ia adalah keadaan sementara yang berpunca daripada pemanasan komponen baharu. Asap dan bau akan hilang sepenuhnya selepas 10 minit dikendalikan. Bagi menghilangkan bau dengan lebih cepat, sila kendalikan ketuhar gelombang mikro dengan meletakkan lemon atau jus lemon di dalam kabinet.

Jika garis panduan di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi pusat khidmat pelanggan SAMSUNG setempat anda.
Sila sediakan maklumat yang berikut;

- Nombor model dan nombor siri, biasanya dicetak di bahagian belakang ketuhar.
- Butiran waranti anda
- Perihalan jelas mengenai masalah tersebut.

Kemudian hubungi wakil penjual setempat anda atau khidmat selepas jualan SAMSUNG.

KOD RALAT

Mesej "SE" ditunjukkan.

- Bersihkan kekunci dan periksa jika terdapat air pada permukaan di sekitar kekunci. Matikan ketuhar gelombang mikro dan cuba tetapkan sekali lagi. Jika ia berlaku sekali lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

Mesej "E-12" ditunjukkan.

- Mesej "E-12" ialah Kerosakan Sensor Gas. Ralat ini boleh berlaku kerana kelembapan yang tinggi di dalam rongga apabila anda mengendalikan ketuhar gelombang mikro sekali lagi sejurus selepas selesai mengendalikan ketuhar gelombang mikro untuk memasak makanan.
  Dalam keadaan ini, oleh sebab terdapat kemungkinan Sensor Gas tidak rosak, matikan ketuhar gelombang mikro dan cuba tetapkannya sekali lagi. Jika ralat ini berlaku lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

Untuk sebarang kod yang tidak disenaraikan di atas, atau jika penyelesaian yang dicadangkan tidak menyelesaikan masalah, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan Samsung setempat anda.

spesifikasi teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	MG28H5125**
Sumber kuasa	240 V - 50 Hz AC
Penggunaan kuasa Kuasa maksimum Gelombang mikro Gril (elemen pemanas)	 3050 W 1400 W 1650 W
Kuasa output	100 W / 900 W – 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x D x T) Bahagian luar Rongga ketuhar	 517 x 441,6 x 297,3 mm 358 x 351 x 236 mm
Isi padu	28 liter
Berat Bersih	 Kira-kira 16,1 kg

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 35 2014-04-22 2:15:35

SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 – non toll free	
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_MS.indd 36 2014-04-22 2:15:35

使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。

MG28H5125**

微波炉

用户手册和烹调指南

想像无限可能

感谢您购买本三星产品。

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解、纠正不当安装、进行正常清洁或维护。

Planet First 100 % Recycled Paper

本手册采用 100 % 再生纸印刷。

SAMSUNG

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 1 2014-04-18 4:00:02

目录

安全信息 2
快速查找指南 11
微波炉功能 12
微波炉构造 12
控制面板 12
附件 13
微波炉用法 13
微波炉的工作原理 13
检查微波炉是否工作正常 14
设置时间 14
烹调/加热 14
功率级别和时间变化 15
调整烹调时间 15
停止烹调 15
设置节能模式 16
使用健康烹调功能 16
使用自动感应煮食功能 18
使用我的餐盘功能 20
使用快速解冻功能 21
烤功能 22
组合使用微波和烤 22
使用脆皮烤盘
（仅限 MG28H5125N* 型号使用） 23
使用蒸汽清洁
（仅限 MG28H5125N*、MG28H5125B* 型号使用） 24
使用除臭功能 25
使用儿童安全锁功能 25
使用转盘开/关功能 25
关闭蜂鸣器 25
餐具指南 26
烹调指南 27
疑难解答和错误代码 34
疑难解答 34
错误代码 35
技术规范 35

安全信息

如何使用本说明书

您购买了一台三星微波炉。
在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

符号和图标的说明图例

警告 危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡**。

警示 危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失**。

警告；火灾危险	警告；表面灼热
警告；有电	警告；易爆炸材料
请勿尝试。	请勿触摸。
请勿拆卸。	请严格遵守指导说明。
请从墙壁插座拔下电源插头。	请确保微波炉接地，以防止触电。
请呼叫服务中心获取帮助。	注意
重要指示	

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 2 2014-04-18 4:00:03

重要安全说明

请认真阅读并留作以后参考。
确保严格遵守这些安全注意事项。
在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

⚠ 警告（仅限微波功能）	
	警告： 如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。
	警告： 对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。
	本设备专为家庭使用而设计。
	警告： 只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。
	警告： 年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。
	只能使用适合在微波炉中使用的器皿。
	在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，由于可能会起火。
	此微波炉专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热暖贴、拖鞋、海绵、湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害、起火或火灾的危险。
	如出现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 3 2014-04-18 4:00:03

★	**警告：** 对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。
★	**警告：** 应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。
⃠	带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。
★	微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。
☛	如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。
⃠	微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

★	本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。
★	应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。
✓	如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。
⃠	**警告：** 不得将液体或其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸；
⃠	不要用水喷射清洗本设备。
★	本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。
★	在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 4 2014-04-18 4:00:03

★	如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。
★	微波炉必须放在离插座较近的地方。
⊘	微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

⚠ 警告（仅限微波功能）- 可选

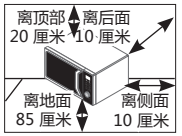
☛	**警告：** 在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。
★	本设备在使用期间会变热。 应注意避免碰触微波炉内的加热器。
⊘	**警告：** 在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。 不应让小孩子接近微波炉。
⊘	不要使用蒸汽清洁器清洁。
⊘	**警告：** 在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。
★	**警告：** 在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。 应注意避免碰触加热部件。 除非有家长监护，否则严禁未满 8 岁的儿童使用微波炉。
⊘	本设备工作时可接触到的微波炉表面的温度可能会较高。
⊘	本设备工作时微波炉门或外表面可能会变烫。
☛	让低于 8 岁的儿童远离本设备及其电源线。
★	年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。 禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 5 2014-04-18 4:00:03

⦸	不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。
⦸	微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。



1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。
2. 拿掉微波炉内的所有包装材料。
3. 安装转盘支撑环和转盘。检查转盘是否能自由转动。
   （仅限具有转盘的型号）
4. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

⦿ 如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。
为安全起见，请使用合适的交流接地插座。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 6 2014-04-18 4:00:03

- 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

- 内外表面
- 门和门的密封条
- 转盘和转盘支撑环
  （仅限具有转盘的型号）

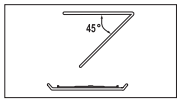
- **务必**确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。
   然后用清水擦净并晾干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净内表面或转盘支撑环上的污点和污迹。然后用清水擦净并晾干。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。

- **不要**将水溅到通风孔内。
  绝不要使用任何研磨剂或化学溶剂。
  清洁门的密封条时要特别注意，
  确保没有异物：
  - 积聚
  - 阻止门正确关闭
- **每次**使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内壁，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 7 2014-04-18 4:00:03

在清洁炉内壁的上部时，将加热器向下旋转 45° 就可以很方便对其进行清洁。



（仅限于采用旋转式加热器的型号）

存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。

门或门和门的密封条损坏时不能使用微波炉：

- 门栓损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理。

- **一定不要**卸下微波炉的外壳。如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：
  - 将其从电源插座上拔下
  - 与最近的售后服务中心联系
- 如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方。
  原因： 灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。
- 此微波炉不是为商用设计的。
- 为安全起见，请勿自行更换灯泡。
  请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

⚠ 警告					
	只有合格人员才能修改或修理本设备。	✓	✓	✓	✓
	请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✓	✓	✓	✓
	为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。	✓	✓	✓	✓
	请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✓	✓	✓	✓
	本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✓	✓	✓	✓
	清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✓	✓	✓	✓
	请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 8 2014-04-18 4:00:04

★	如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✓	✓	✓	✓
	请勿用湿手触摸电源插头。	✓	✓	✓	✓
	在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✓	✓	✓	✓
	请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
	请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✓	✓	✓	✓
	请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。	✓	✓		
	请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁微波炉。	✓	✓	✓	✓
	确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。	✓	✓		✓
	请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。	✓	✓	✓	
	请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✓	✓	✓	
	请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
	请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
	请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
	请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		

	请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
★	请让儿童远离打开或关闭的微波炉门，因为他们可能会撞到上面或被门缝挤到手指。	✓	✓	✓	✓
★	**警告：** 对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： • 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 • 用清洁、干燥的布包扎。 • 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓
	烹调结束后请不要将托盘或支架立即放入水中，因为这可能会导致托盘或支架破裂或损坏。				✓
	请不要将微波炉用于高温油炸，因为无法控制油温。这可能会导致热油突然沸腾溢出。	✓			✓

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 9 2014-04-18 4:00:07

⚠ 警示					
★	只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。 原因： 会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
⃠	请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
★	少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
⃠	请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
⃠	带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。			✓	✓
⃠	不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
⃠	在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
★	为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	
★	在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	
⃠	不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✓			✓
★	安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）	✓		✓	
★	在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✓	✓	✓	

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。（仅限微波功能）

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

(a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

(b) 不要在微波炉门和前面表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

(c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：
   (1) 门（弯曲）
   (2) 门栓（损坏或丢失）
   (3) 门封条和密封面

(d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 10 2014-04-18 4:00:08

如果由于客户原因导致本设备损坏和/或附件损坏或丢失，在更换附件或维修受损部位时，三星公司将收取一定费用。这一规定涵盖的项目包括：

(a) 微波炉门、拉手、外部面板或控制面板凹痕、划伤或损坏。

(b) 托盘、导辊、转盘转轴或烤架损坏或丢失。

- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

快速查找指南

要烹调某种食物。

	1. 将食物放入微波炉。 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

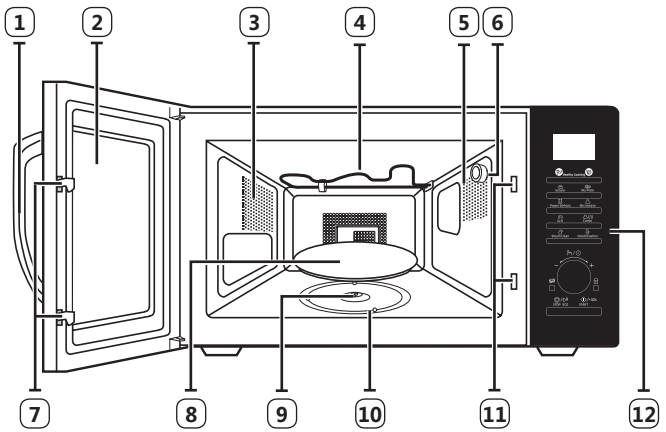
要额外增加 30 秒烹调时间。

	根据需要按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。
	通过旋转**多功能选择器刻度盘**，您可以设置所需的烹调时间。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 11 2014-04-18 4:00:08

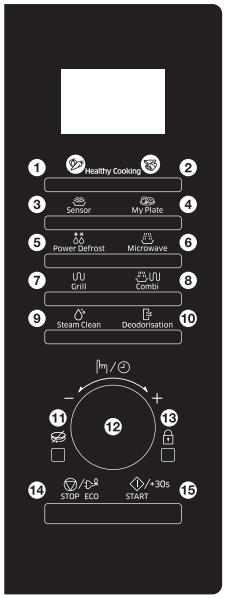
微波炉功能

微波炉构造



1. 门把手
2. 门
3. 通风孔
4. 加热器
5. 灯
6. 盛水器支架
7. 门销
8. 转盘
9. 转盘转轴
10. 转盘支撑环
11. 安全门锁孔
12. 控制面板

控制面板

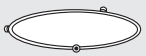
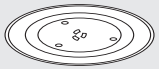


1. 健康烹调按钮（蔬菜、谷物）
2. 健康烹调按钮（家禽、鱼）
3. 自动感应煮食按钮
4. 我的餐盘按钮
5. 快速解冻按钮
6. 微波按钮
7. 烤按钮
8. 组合按钮
9. 蒸汽清洁按钮
10. 除臭按钮
11. 转盘开/关按钮
12. 多功能选择器刻度盘
13. 儿童安全锁按钮
14. 停止/环保按钮
15. 开始/+30秒按钮

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 12 2014-04-18 4:00:08

附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

	**1. 转盘支撑环**，放在微波炉的中央。 **目的：** 转盘支撑环支持转盘。
	**2. 转盘**，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。 **目的：** 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。
	3. 高支架，放在转盘上。 **目的：** 金属支架可用于同时烹调两种食品。一小份可放在转盘上，另一份可放在支架上。**金属支架可在烧烤和组合烹调中使用。**
	4. 脆皮烤盘，请参阅第 23-24 页。 （仅限 MG28H5125N* 型号使用） **目的：** 脆皮烤盘用于在微波或烤组合烹调模式下更好地将食物变焦。它有助于使糕点和比萨饼变得酥脆。
	5. 清洁盛水器，请参阅第 24 页。 （仅限 MG28H5125N*、MG28H5125B* 型号使用） **目的：** 盛水器可用于清洁。

微波炉用法

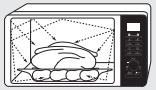
微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则。



1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。
   于是，食物就被均匀地烹调。
2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。
3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）

当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心。
- 整个食物内温度一致。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 13 2014-04-18 4:00:09

检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。
如果您有疑问，请参阅第 34-35 页上标题为“疑难解答”的部分。

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值 (100 % - 900 W) 之外的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动门右侧的把手，打开微波炉门。
将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。

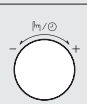
	按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮，将时间设置为 4 或 5 分钟，可以按适当次数的 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** 微波炉对水进行加热，时间持续 4 或 5 分钟。水会沸腾起来。

设置时间

当接通电源时，“88:88”和“12:00”会依次自动显示在显示屏内。
请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时两种表示法显示时间。
以下情况下，您必须设置时钟：

- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

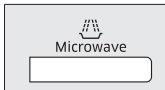
	1. 按**多功能选择器刻度盘**。
	2. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置时间显示类型。 （12 小时或 24 小时）
	3. 按**多功能选择器刻度盘**完成设置。
	4. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置小时。
	5. 按**多功能选择器刻度盘**。
	6. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置分钟。
	**7.** 显示正确的时间后，按**多功能选择器刻度盘**启动时钟。 **结果：** 只要不使用微波炉，就显示时间。

烹调/加热

以下步骤为您解释如何烹调或加热食物。

请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。
切勿在微波炉空着时开启机器。

	**1.** 按 **Microwave (微波)** 按钮。 **结果：** 将显示以下指示： （微波模式）
	2. 旋转**多功能选择器刻度盘**，直到显示了合适的功率级别为止。 此时，再按一次**多功能选择器刻度盘**完成功率级别设置。
	3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。 **结果：** 显示烹调时间。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 14 2014-04-18 4:00:09

	4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。 烹调开始，当烹调结束时： • 微波炉会发出四声蜂鸣声，并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别 低功率级别	减少 增加

调整烹调时间

您可以按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。

- 在任何时候打开门来检查烹调的程度
- 增加剩余烹调时间

	要增加食物的烹调时间，按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮，每按一次就增加 30 秒烹调时间。 • 例如： 要增加三分钟，按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮六次。
	仅旋转**多功能选择器刻度盘**就可以调节烹调时间。 • 要增加烹调时间，请向右旋转刻度盘旋钮；要减少烹调时间，请向左旋转刻度盘旋钮。

停止烹调

任何时候您都可以停止烹调，以便：

- 检查食物
- 将食物翻面或搅拌食物
- 将食物放置一会

要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	临时停止： 打开微波炉门或按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮一次。 **结果：** 烹调停止。 要继续烹调，再次关上门并按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。
完全停止	完全停止： 按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮一次。 **结果：** 烹调停止。 如果要取消烹调设置，请再次按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 15 2014-04-18 4:00:09

设置节能模式

本微波炉具有节能模式。

- 按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。
  结果： 关闭显示屏。
- 若要退出节能模式，请打开微波炉门或按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮，然后显示屏上会显示当前时间。微波炉已可供使用。

自动节能功能
如果您在设备设定过程中或者暂停条件下未选择任何功能，将取消该功能且时钟将在 25 分钟后显示。
微波炉灯将在炉门保持打开 5 分钟后关闭。

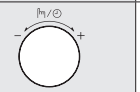
使用健康烹调功能

17 种 **Healthy Cooking (健康烹调)** 功能可提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转**多功能选择器刻度盘**来调整食物份量。

只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

1. 针对烹调需要按 **Healthy Cooking (健康烹调)** 按钮。
   - 蔬菜和谷物
   - 家禽和鱼



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。

3. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。
   结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。
   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了有关 17 种预先编程烹调选项的份量和相应的说明。
包括蔬菜和谷物以及家禽和鱼。

取出食物时要戴微波炉手套。

1. 蔬菜和谷物

代码/食物	份量	说明
1 **四季豆**	250 克	冲洗并清洁四季豆。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。如果烹调 250 克，加 30 毫升水（1 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。 烹调后搅拌。放置 1-2 分钟。
2 **菠菜**	150 克	冲洗并清洁菠菜。放到带盖的玻璃碗中。不要加水。将碗放在转盘的中央。 盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 放置 1-2 分钟。
3 **玉米棒**	500 克 （2 根）	冲洗并清洁玉米棒，然后放到一个椭圆形玻璃盘中。盖上微波保鲜膜并刺破保鲜膜。放置 1-2 分钟。
4 **糙米** （煮成半熟的）	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水（500 毫升）。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。放置 5-10 分钟。
5 **全麦通心粉**	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加 1 升沸水，一小撮盐，并充分搅拌。 不盖盖子烹调。盖着盖子烹调。 在放置前进行搅拌，之后彻底排干水。 放置 1 分钟。
6 **藜麦**	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水（500 毫升）。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。放置 1-3 分钟。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 16 2014-04-18 4:00:10

代码/食物	份量	说明
7 **碎小麦**	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水（500 毫升）。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌， 加盐和调味香草。放置 2-5 分钟。
8 **焗烤蔬菜**	500 克	将蔬菜（例如预先烹调过的土豆片、 胡瓜片和西红柿以及酱汁放在大小合适 的耐热玻璃盘中。）加入搓碎的干酪。 将碟子放在支架上。放置 2-3 分钟。
9 **烤西红柿**	400 克	冲洗并清洁西红柿，切成两半并放到微 波炉用烤盘中。加入搓碎的干酪。 将盘子放到支架上。放置 1-2 分钟。

2. 家禽和鱼

代码/食物	份量	说明
1 **鸡胸**	300 克 （2 个）	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保 鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 2 分钟。
2 **火鸡胸**	300 克 （2 个）	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保 鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 2 分钟。
3 **新鲜鱼片**	300 克 （2 片）	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大 汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜 膜。将碟子放在转盘上。放置 1-2 分钟。
4 **鲜鲑鱼片**	300 克 （2 片）	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大 汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜 膜。将碟子放在转盘上。放置 1-2 分钟。
5 **鲜对虾**	250 克	冲洗对虾，然后放在瓷盘上，加入 1 大 汤匙柠檬汁。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜 膜。将碟子放在转盘上。放置 1-2 分钟。
6 **鲜鳟鱼**	400 克 （1-2 条鱼）	将 1-2 条新鲜的整鱼放入耐热盘中。 加入一小撮盐、1 大汤匙柠檬汁以及调味 香草。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。 将碟子放在转盘上。放置 2 分钟。
7 **烤鱼**	200 克 （1 条鱼）	给整条鱼（鲑鱼或乌颊鱼）的鱼皮刷油， 加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排 放在高支架上。微波炉发出蜂鸣声时立即 翻面。放置 3 分钟。
8 **烤鲑鱼排**	300 克 （2 块鱼排）	将鱼排均匀地放在高支架上。微波炉发出 蜂鸣声时立即翻面。放置 2 分钟。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 17 2014-04-18 4:00:10

使用自动感应煮食功能

8 种**自动感应煮食**功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转**多功能选择器刻度盘**来调整自动感应煮食的食物类型。

首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

只能使用微波安全的碟子。

	1. 按 **Sensor Cook (自动感应煮食)** 按钮。
	2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。
	3. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** 烹调开始。当烹调结束时。 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次） 3) 重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

如果内部温度超过 60 °C，冷却风扇将运转 3 分钟。在微波炉冷却到自动感应煮食安全模式需要的温度之前，您暂时无法使用 **Sensor Cook (自动感应煮食)** 按钮。

下表列出了 8 种 **Sensor Cook (自动感应煮食)** 程序。它包含每种食物的建议份量、烹调后的待机时间和相应的说明。在程序开始时，屏幕上会显示自动感应煮食时段。经过这个时段后，微波炉会自动计算出烹调时间和功率级别，并且将会显示剩余烹调时间。烹调程序由自动感应系统控制，非常方便。

取出时要戴微波炉手套！

代码/食物	份量	说明
1 **饮料**	150-250 克	将液体（常温）倒入瓷杯或大杯。加热时不要盖杯盖。放在转盘的中央。将杯子在微波炉中放置一会。放置前后搅拌饮料。取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。放置 1-2 分钟。
2 **椰菜**	200-500 克	冲洗并清洁椰菜。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。此程序适合于椰菜以及切成片的胡瓜、茄子、南瓜或青椒。放置 1-2 分钟。
3 **切成片的胡萝卜**	200-500 克	冲洗并清洁胡萝卜，然后切成均匀的圆形薄片。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。此程序适合于切成片的胡萝卜以及花椰菜或大头菜。放置 1-2 分钟。
4 **削皮的土豆**	200-800 克	冲洗土豆并削皮，然后切成均匀的小块。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 45-60 毫升水（3-4 大汤匙）。将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。放置 2-3 分钟。
5 **带皮烤的土豆**	200-800 克	冲洗并清洁土豆，每个 200 克。刷上橄榄油，然后用刀刺破表皮。放在转盘上。放置 2-3 分钟。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 18 2014-04-18 4:00:10

代码/食物	份量	说明
6 **汤/酱汁**	250-500 克	将汤/酱汁倒入瓷制深盘并盖上塑料盖。放在转盘上。取出后充分搅拌。放置 1-2 分钟。
7 **冷冻的汤**	250-500 克	去除现成的冷冻汤汁上的盖子，然后放在转盘上。盖上塑料盖。取出后充分搅拌。放置 1-2 分钟。
8 **冷冻的现成饭菜**	200-500 克	刺破冷冻的现成饭菜上覆盖的保鲜膜并放在转盘上。此程序适合包含两种食物成分的饭菜。放置 3-4 分钟。

自动感应烹调说明

自动传感器可通过检测烹调时食物产生的气体量自动烹调食物。

- 烹调食物时，会产生许多种类型的气体。
  自动传感器通过检测食物产生的气体来确定适当的烹调时间和功率级别，您无需再设置烹调时间和功率级别。
- 当您在自动感应煮食期间将容器盖上盖子或包上塑料包装材料时，自动传感器将在容器中充满水蒸气时检测食物产生的气体量。
  如果使用塑料包装材料，请确保在碟子边缘留出一个小开口用于透气。
- 烹调快要结束之前，将开始对剩余的烹调时间倒计时。如果需要，此时是转动或搅拌食物的最佳时机，以利于均匀烹调。
- 在自动传感器烹调食物之前，可在食物中加入香草、调味品或酱油。请注意，盐或糖可能引起食物燃烧，所以应在烹调后添加这些配料。

用于自动感应煮食烹饪的器皿和盖子

- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑料包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 在使用容器时请务必盖上盖子。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容器中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向自动感应烹调循环的末端。

重要指示

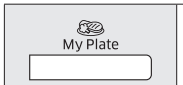
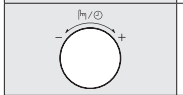
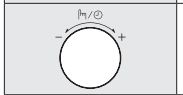
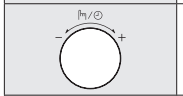
- 在安装好微波炉并将插头插入电源插座后，请不要拔下电源插头。气体传感器需要经过一段时间达到稳定状态后，才能实现令人满意的烹调效果。
- 在进行连续烹调操作时，不建议使用自动感应烹调功能，即一个烹调操作紧接着另一个。
- 应在通风的位置安装微波炉以利于烹调正常进行且保持气流通畅，并可确保传感器正确运行。
- 为了避免严重的后果，在房间中的温度太高或太低时，不要使用自动传感器。
- 不要使用挥发性洗涤剂来清洁微波炉。此类洗涤剂所产生的气体可能会影响传感器。
- 避免将微波炉放置在湿度高或发散气体的装置附近，因为这样将会妨碍自动传感器的正常性能。
- 务必保持炉内清洁。用湿布擦去所有喷溅物。此微波炉是专为家庭使用而设计的。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 19 2014-04-18 4:00:10

使用我的餐盘功能

My Plate (我的餐盘) 功能有两档预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。您可以通过旋转**多功能选择器刻度盘**来调整食物份量。

首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

	**1.** 按 **My plate (我的餐盘)** 按钮。
	**2.** 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。
	**3.** 按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。
	**4.** 通过旋转**多功能选择器刻度盘**来选择食物份量。（请参见侧面的表。）
	5. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** 烹调开始。当烹调结束时。 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次） 3) 重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

下表列出了 **My Plate (我的餐盘)** 自动加热的程序、份量和相应的说明。这些程序只能在微波模式下运行。

代码/食物	份量	说明
1 **现成饭菜** （冷藏）	300-350 克 400-450 克	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。放置 2-3 分钟。
2 **素菜** （冷藏）	300-350 克 400-450 克	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含两种食物的饭菜（例如带汁的意大利式细面条或带蔬菜的米饭）。放置 2-3 分钟。

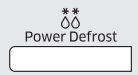
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 20 2014-04-18 4:00:11

使用快速解冻功能

Power Defrost (快速解冻) 功能可以解冻肉类、家禽、鱼、面包和蛋糕。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

只能使用微波安全容器。

打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。关上微波炉门。

	**1.** 按 **Power Defrost (快速解冻)** 按钮。
	2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。
	3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**来选择食物份量。
	4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** • 解冻开始。 • 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。
	5. 再次按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮完成解冻。 **结果：** 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了各种 **Power Defrost (快速解冻)** 程序、份量和相应的说明。在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽、鱼和面包/蛋糕放在玻璃平盘或瓷制平盘上。

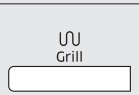
代码/食物	份量	说明
1 **肉类**	200-1500 克	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。 放置 20-60 分钟。
2 **家禽**	200-1500 克	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。放置 20-60 分钟。
3 **鱼**	200-1500 克	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。放置 20-50 分钟。
4 **面包/蛋糕**	125-1000 克	将面包放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。）此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。放置 5-20 分钟。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 21 2014-04-18 4:00:11

烤功能

利用烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烤效果。

	1. 打开微波炉门，把食物放在支架上，然后关上门。
	**2.** 按 **Grill (烤)** 按钮。 **结果：** 将显示以下指示： （烤模式） • 您不能设置烤的温度。
	3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烤的时间。 • 最长烤时间为 60 分钟。
	4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** 开始烤。 • 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

组合使用微波和烤

您还可以将微波烹调与烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。

请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤的效果。

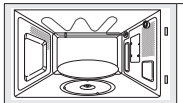
打开微波炉门。将食物放在最适合要烹调的食物类型的支架上。
将支架放在转盘上。关上微波炉门。

	1. 按 **Combi (组合)** 按钮。 **结果：** 将显示以下指示： （微波和烤组合模式） 600 W （输出功率）
	2. 选择合适的功率级别： 旋转**多功能选择器刻度盘**，直到显示了相应的输出功率为止（600、450、300 W）。 同时，按**多功能选择器刻度盘**设置功率级别。 • 您不能设置烤的温度。
	3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。 • 最长烹调时间为 60 分钟。
	4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。 **结果：** • 组合烹调开始。 • 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

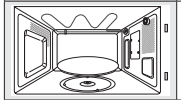
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 22 2014-04-18 4:00:11

使用脆皮烤盘（仅限 MG28H5125N* 型号使用）

使用烧烤功能时，这个脆皮烤盘的温度很高，从而使得不仅食物上部烤焦，而且食物下部也能变得焦黄酥脆。下页的表中列出了您可以在脆皮烤盘上准备的食物。脆皮烤盘还可以用于咸肉、鸡蛋和香肠等食物。

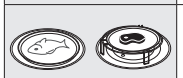


1. 将脆皮烤盘直接放在转盘上，然后使用最高微波烧烤组合模式 [600 W + 烤] 并按照表中的时间和说明进行预热。

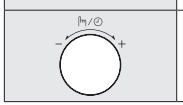


2. 如果您要烹调咸肉和鸡蛋这样的食物，请在盘子上刷油，以便将食物烘烤成好看的焦色。

3. 将食物放在脆皮烤盘上。



4. 将脆皮烤盘放在微波炉中的金属支架（或转盘）上。



5. 选择合适的烹调时间和功率。
（请参见侧面的表）

- 请一直使用微波炉手套来取出脆皮烧盘，因为它会变得非常热。
- 请注意，脆皮烤盘的表面有一层聚四氟乙烯，这一涂层可能会被擦伤。不要使用任何尖锐物体（如小刀）来在脆皮烤盘上进行切割。
- 不要在脆皮烤盘上放任何不耐热的东西。
- 切勿将脆皮烤盘放在没有转盘的微波炉中。
- 用温水和洗涤剂清洁脆皮烤盘，然后用清水冲洗。
- 不要使用硬毛刷或硬海绵，这样会损坏它的外层。
- 请注意，脆皮烤盘不适合用洗碗机清洗。

建议您将脆皮烤盘直接放在转盘上预热。
用 600 W + 烤功能来预热脆皮烤盘 3-4 分钟。
按照表中的时间和指示进行操作。

食物	份量	功率	烹调时间（分钟）
咸肉	4 片（80 克）	600 W + 烤	3-3½
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将肉片并排放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		
烤西红柿	200 克（2 块）	450 W + 烤	2½-3
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在脆皮烤盘上摆成一圈。把脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		
碎肉饼（冷冻）	2 块（125 克）	600 W + 烤	6-6½
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将冷冻碎肉饼放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。3-4 分钟后翻一下。放置 3 分钟。		
棍子面包（冷冻）	200-250 克（2 块）	450 W + 烤	6-7
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将上面带有浇头（如西红柿、干酪等）的棍子面包并排放在烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		
比萨（冷冻）	300-350 克	450 W+烤	7½-8½
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将冷冻比萨放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在转盘上。放置 1-2 分钟。		

（续）

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 23 2014-04-18 4:00:12

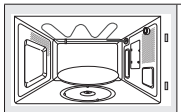
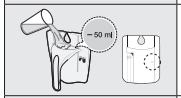
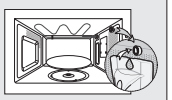
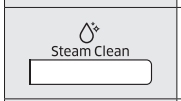
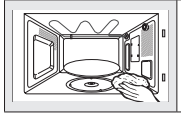
食物	份量	功率	烹调时间（分钟）
迷你比萨小吃（冷冻）	9 X 30 克（270 克）	300 W + 烤	9-10
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将比萨饼均匀放在脆皮烤盘上。将脆皮烤盘放在转盘上。放置 3 分钟。		
比萨（冷藏）	300-350 克	450 W + 烤	5½-6½
	说明 预热脆皮烤盘 5 分钟。将冷藏比萨放在脆皮烤盘上。把脆皮烤盘放在转盘上。放置 3 分钟。		
鱼条（冷冻）	150 克（5 块） 300 克（10 块）	600 W + 烤	6-7 8-9
	说明 预热脆皮烤盘 4 分钟。在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙油。将鱼条摆成一圈。3 分钟（5 块）或 5 分钟（10 块）后翻一下。放置 3 分钟。		
鸡块（冷冻）	125 克 250 克	600 W + 烤	4-5 6-7
	说明 预热脆皮烤盘 4 分钟。在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙油。将鸡块放在烤盘上。把脆皮烤盘放在支架上。 2 分钟（125 克）或 4 分钟（250 克）后翻一下。 放置 3 分钟。		
烤土豆	250 克 500 克	600 W + 烤	4-5 7-8
	说明 预热脆皮烤盘 3 分钟。将土豆切成两半。将它们放在脆皮烤盘上，切开的一面朝下。摆成一圈。将脆皮烤盘放在支架上。放置 3 分钟。		

使用蒸汽清洁
（仅限 MG28H5125N*、MG28H5125B* 型号使用）

蒸汽清洁系统提供的蒸汽可浸湿炉内表面。
使用蒸汽清洁功能后，可以轻松地清洁微波炉内腔。

只有在微波炉完全冷却后，才能使用此功能。
（室温）

只能使用一般的水，不要使用蒸馏水。

	**1.** 打开微波炉门。
	**2.** 按盛水器外的刻度线（水平面）加水。 （刻度线大约为 50 毫升。）
	**3.** 将盛水器插入烹调室右壁上的盛水器支架中。 此时关闭微波炉门。
	**4.** 按 **Steam Clean (蒸汽清洁)** 按钮。 在蒸汽清洁期间，炉体内会出现**水雾**而模糊不清，但这不是故障，**而是蒸汽挡住了**灯内的**光线。**
	**5.** 打开微波炉门，用干毛巾清洁微波炉的内壁。 将转盘拿出来，架子下只留下吸油纸。

警告 盛水器只能在“**Steam Clean (蒸汽清洁)**”模式下使用。
烹调非液体食物时，请将盛水器拆下来，因为它会损坏微波炉，使微波炉起火。

如果水量超过了 50 毫升，就会从后面的孔中漏出来。
请确保水量不会超过 50 毫升。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 24 2014-04-18 4:00:12

使用除臭功能

烹调有气味的食物后或微波炉内产生大量烟尘时使用此功能。
首先清洁微波炉内腔。

	完成清洁之后，按 **Deodorisation (除臭)** 按钮。 按 Deodorisation (除臭) 按钮时，将立即自动开始运行。完成除臭之后，微波炉会发出四声蜂鸣声。

除臭时间已限定为 5 分钟。只要按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮，除臭时间就会增加 30 秒。

最长除臭时间为 15 分钟。

使用儿童安全锁功能

您的微波炉配备有特殊的儿童安全锁程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。

	1. 按住 **儿童安全锁** 按钮保持 3 秒钟。 **结果：** • 微波炉被锁定（无法选择任何功能）。 • 显示屏显示“L”。
	2. 若要取消微波炉的锁定，按住 **儿童安全锁** 按钮保持 3 秒钟。 **结果：** 可以正常使用微波炉。

使用转盘开/关功能

利用**转盘开/关**按钮，您可以使转盘停止旋转，以便使用占据微波炉整个空间的大盘子（只适用于手动烹调模式）。

在这种情况下，烹调效果不是很令人满意，因为烹调不太均匀。
我们建议您在烹调进行到一半时间时用手转动盘子。

警告 切勿在微波炉中没有食物时使转盘旋转。
原因： 这样可能导致起火或损坏设备。

	1. 按**转盘开/关**按钮。 **结果：** 转盘不再旋转。
	2. 要使转盘恢复旋转，再次按**转盘开/关**按钮。 **结果：** 转盘继续旋转。

此**转盘开/关**按钮仅在烹调期间可用。

关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

	1. 同时按 **START/+30s (开始/+30秒)** 和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。 **结果：** 某个功能运行结束时，微波炉不再发出提示的蜂鸣声。
	2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按 **START/+30s (开始/+30秒)** 和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。 **结果：** 微波炉正常运行。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 25 2014-04-18 4:00:13

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。
因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。
下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。 但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 碟子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。 也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	✗	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。 其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。 撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ **：推荐** ✓✗ **：小心使用** ✗ **：不安全**

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 26 2014-04-18 4:00:13

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物： 例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。
继续烹调直到达到您需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。
放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间（分钟）
菠菜	150 克	600 W	5-6
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
椰菜	300 克	600 W	8-9
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
豌豆	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
四季豆	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
多种蔬菜（胡萝卜/豌豆/玉米）	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
什锦蔬菜（中国口味）	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 27 2014-04-18 4:00:13

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。块切得越小，烹调速度越快。

食物	份量	功率	时间（分钟）
椰菜	250 克 500 克	900 W	4½-5 7-8
	说明 准备成大小相同的小花。将茎放在中央。放置 3 分钟。		
芽甘蓝	250 克	900 W	6-6½
	说明 加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。放置 3 分钟。		
胡萝卜	250 克	900 W	4½-5
	说明 将胡萝卜切成大小相同的薄片。放置 3 分钟。		
花椰菜	250 克 500 克	900 W	5-5½ 7½-8½
	说明 准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。 将茎放在中央。放置 3 分钟。		
小胡瓜	250 克	900 W	4-4½
	说明 将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。 烹调到小胡瓜稍微软一点即可。放置 3 分钟。		
茄子	250 克	900 W	3½-4
	说明 将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。放置 3 分钟。		

食物	份量	功率	时间（分钟）
韭葱	250 克	900 W	4-4½
	说明 将韭葱切成片。放置 3 分钟。		
蘑菇	125 克 250 克	900 W	1½-2 2½-3
	说明 准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。 用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。放置 3 分钟。		
洋葱	250 克	900 W	5-5½
	说明 将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。 放置 3 分钟。		
辣椒	250 克	900 W	4½-5
	说明 将辣椒切成小片。放置 3 分钟。		
土豆	250 克 500 克	900 W	4-5 7-8
	说明 对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。 放置 3 分钟。		
大头菜	250 克	900 W	5½-6
	说明 将大头菜切成小块。放置 3 分钟。		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 28 2014-04-18 4:00:13

大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。盖上盖子。烹调结束后,在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注： 烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。盖上盖子。烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。
放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间（分钟）
大米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	15-16 17½-18½
	说明 加 500 毫升冷水（250 克）。 加 750 毫升冷水（375 克）。 放置 5 分钟。		
糙米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	20-21 22-23
	说明 加 500 毫升冷水（250 克）。 加 750 毫升冷水（375 克）。 放置 5 分钟。		
混合米（大米 + 菰米）	250 克	900 W	16-17
	说明 加 500 毫升冷水。放置 5 分钟。		
混合谷物（大米 + 谷物）	250 克	900 W	17-18
	说明 加 400 毫升冷水。放置 5 分钟。		
面食	250 克	900 W	10-11
	说明 加 1000 毫升热水。放置 5 分钟。		

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20 °C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 °C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指南，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。
我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物： 放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！ 食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度： 30-40 °C 之间。
婴儿牛奶： 将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！ 在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度： 大约 37 °C。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 29 2014-04-18 4:00:13

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。
下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）
饮料（咖啡、茶和水）	150 毫升（1 杯） 300 毫升（2 杯） 450 毫升（3 杯） 600 毫升（4 杯）	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	说明 倒入杯中，不加盖子加热： 如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。 放置期间放在微波炉中并充分搅拌。 放置 1-2 分钟。		
汤（冷藏）	250 克 350 克 450 克 550 克	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	说明 将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。 盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。 放置 2-3 分钟。		
炖品（冷藏）	350 克	600 W	4½-5½
	说明 将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。放置 2-3 分钟。		
带汁的面食（冷藏）	350 克	600 W	3½-4½
	说明 将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。 放置 3 分钟。		
带汁的带馅面食（冷藏）	350 克	600 W	4-5
	说明 将带馅面食（馄饨或饺子）放在瓷制深盘上。 盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下， 放置前和食用前再次搅拌。放置 3 分钟。		
盒饭（冷藏）	350 克 450 克	600 W	4½-5½ 5½-6½
	说明 将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。 盖上微波保鲜膜。放置 3 分钟。		
现成的奶酪火锅（冷藏）	400 克	600 W	6-7
	说明 将现成的奶酪火锅放在大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加热过程中及加热后不时地搅拌一下。 食用前充分搅拌。放置 1-2 分钟。		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 30 2014-04-18 4:00:13

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间
婴儿食物（蔬菜 + 肉）	190 克	600 W	30 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。 喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。 放置 2-3 分钟。		
婴儿麦片粥（谷物 + 牛奶 + 水果）	190 克	600 W	20 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。 烹调后搅拌。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。放置 2-3 分钟。		
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300 W	30-40 秒 1 分钟到 1 分钟 10 秒。
	说明 充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。 放在转盘的中央。不加盖子烹调。 充分摇晃并至少放置 3 分钟。 喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。		

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。
将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）
肉类			
肉馅	250 克 500 克	180 W	6-7 9-12
猪排	250 克	180 W	5-7
	说明 将肉放在转盘上。用铝箔包住较薄的边缘。 解冻时间过半后翻过来！ 放置 15-30 分钟。		

（续）

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 31 2014-04-18 4:00:13

食物	份量	功率	时间（分钟）
家禽			
鸡块	500 克（2 块）	180 W	14-15
整鸡	1200 克	180 W	32-34
	说明 首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！ 放置 15-60 分钟。		
鱼			
鱼片	200 克	180 W	6-7
整鱼	400 克	180 W	11-13
	说明 将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻过来！ 放置 10-25 分钟。		
水果			
浆果	300 克	180 W	6-7
	说明 将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。 放置 5-10 分钟。		
面包			
面包卷（每个大约 50 克）	2 片 4 片	180 W	1-1½ 2½-3
烤面包/三明治	250 克	180 W	4-4½
德国面包（小麦 + 黑麦粉）	500 克	180 W	7-9
	说明 将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。解冻时间过半后翻过来！ 放置 5-20 分钟。		

烤

烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。该元件在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烤成焦色。将烤架预热 3-5 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

适合烤的餐具：
应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烤的食物：
排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示：
切记，无论何时，只要单独使用烤模式，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波 + 烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。此型号的产品提供以下三种组合模式：
600 W + 烤、450 W + 烤和 300 W + 烤。

微波 + 烤烹调时使用的餐具
请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烤烹调的食物：
适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。有关进一步的详细信息，请参考烤烹调指南表。

安全指示：
只要使用组合模式（微波 + 烤），食物就应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。请参考下表中的指示。
如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 32 2014-04-18 4:00:13

新鲜和冷冻食物的烤烹调指南

用烤功能将烤架预热三分钟。
此表中的功率级别和时间可用作烤烹调指南。
取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第 1 步（分钟）	第 2 步（分钟）
吐司片	4 片（每片 25 克）	只烤	3-4	2-3
	说明 将吐司片并排放在高支架上。			
烤西红柿	400 克（2 块）	300 W + 烤	5-6	-
	说明 将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在高支架上。放置 2-3 分钟。			
西红柿干酪吐司	4 片（300 克）	300 W + 烤	4-5	-
	说明 先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。 放置 2-3 分钟			
烤土豆	500 克	600 W + 烤	7-8	-
	说明 将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在高支架上， 切开的一面挨着烤架。			
冷冻的宽面条	400 克	300 W + 烤 只烤	18½-19½ 1-2	-
	说明 将新鲜焗烤菜放入耐热的小盘子中。将盘子放在转盘上。 烹调后，放置 2-3 分钟。			

新鲜食物	份量	功率	第 1 步（分钟）	第 2 步（分钟）
烤苹果	2 个苹果（大约 400 克）	300 W + 烤	7-8	-
	说明 将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。 将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。			
鸡块	500 克（2 块）	300 W + 烤	8-10	6-8
	说明 给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。 烤完后，放置 2-3 分钟。			
烤鸡	1200 克	450 W + 烤 翻面 450 W + 烤	19-21	 19-21
	说明 给鸡刷上油和调味品。放入耐热盘中，然后放到转盘上。 烤完后，放置 5 分钟。			
烤鱼	400-500 克	300 W + 烤	5-7	5½-6½
	说明 给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。			

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 33 2014-04-18 4:00:13

提示与技巧

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。
溶化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 900 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。
盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁/蛋羹
按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。
烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

疑难解答和错误代码

疑难解答

如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。

这是正常现象。
- 炉内结露。
- 门和外壳附近有雾。
- 门和外壳附近有灯光。
- 门和通风口有蒸汽飘出。

按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮后微波炉没有启动。
- 门是否完全关好？

根本未烹调食物。
- 是否已正确设置了定时器并且/或者按了 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器？

食物被烹调过度或未煮熟。
- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

灯泡不亮。
- 为安全起见，请勿自行更换灯泡。请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

微波炉对收音机或电视造成干扰。
- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。这是正常现象。要解决此问题，安装微波炉时远离电视、收音机和天线。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。要解决此问题，拔下电源插头再插上。重设时间。

炉内有火花和噼啪声（电弧）。
- 是否使用了带金属边的碟子？
- 是否把叉子或其他金属器具放在炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 34 2014-04-18 4:00:13

开始运行时出现烟雾和难闻的气味。

- 这是新部件加热时出现的临时情况。运行 10 分钟后烟雾和气味将完全消失。
  为了更快速地去除异味，可将柠檬或柠檬汁放在微波炉内运行一会儿。

如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。
请了解以下信息：

- 通常印在微波炉后面的型号和序列号
- 您的保修服务的细节
- 问题的清楚描述

然后联系您当地的经销商或三星售后服务。

错误代码

显示“SE”消息。

- 清洁按键并检查微波炉表面按键周围是否有水。关闭微波炉，并重新尝试设置。如果仍然显示“SE”消息，请联系您当地的三星客户服务中心。

显示“E-12”消息。

- “E-12”消息表示气体感应器短路。如果先前在微波炉中烹调食物之后，立刻又使用微波炉，可能会由于微波炉内壁湿度太高而导致发生此错误。
  在这种情况下，可能会由于气体感应器失灵而关闭微波炉，请重新设置。如果仍然发生此错误，请联系您当地的三星客户服务中心。

如果出现任何上述未列出的代码，或建议的解决方案未能解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。
设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	MG28H5125**
电源	240 V - 50 Hz 交流电
耗电量 最大功率 微波 烤（加热器）	 3050 W 1400 W 1650 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 个级别 (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
尺寸（宽 x 厚 x 高） 外部 炉内壁	 517 x 441.6 x 297.3 毫米 358 x 351 x 236 毫米
容积	28 升
重量 净重	 约 16.1 千克

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_ZH.indd 35 2014-04-18 4:00:13

SAMSUNG

问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 – non toll free	
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04246F-00

Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use !

MG28H5125**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use **13**
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 14
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 16
Using the healthy cooking features 16
Using the sensor cook features 18
Using the my plate features 20
Using the power defrost features 21
Grilling 22
Combining microwaves and grill 22
Using the crusty plate (MG28H5125N* Only Use) 23
Using the steam cleaning (MG28H5125N*, MG28H5125B* Only Use) 24
Using the deodorisation features 25
Using the child lock features 25
Using the turntable on/off features 25
Switching the beeper off 25
Cookware guide **26**
Cooking guide **27**
Troubleshooting and error code **34**
Troubleshooting 34
Error code 35
Technical specifications **35**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 2 2014-04-22 2:10:27

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 3 2014-04-22 2:10:28

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

☛	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⊘	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⊘	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 4 2014-04-22 2:10:28

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

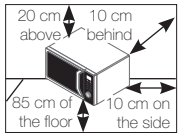
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 5 2014-04-22 2:10:28

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 6 2014-04-22 2:10:29

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

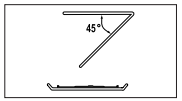
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 7 2014-04-22 2:10:29

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 8 2014-04-22 2:10:31

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 9 2014-04-22 2:10:35

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
⃠	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 10 2014-04-22 2:10:37

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

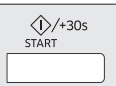
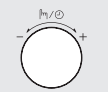
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

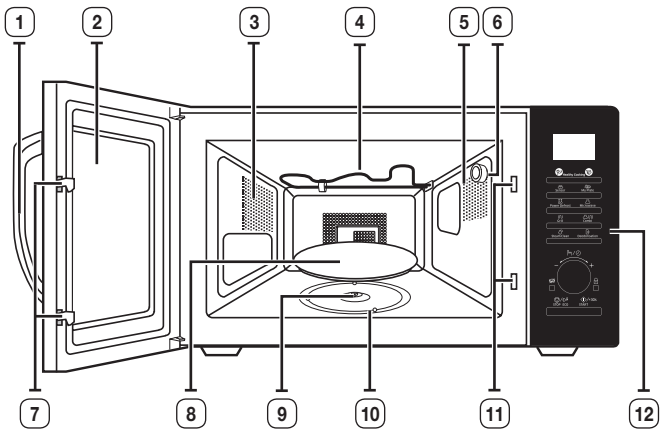
	1. Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

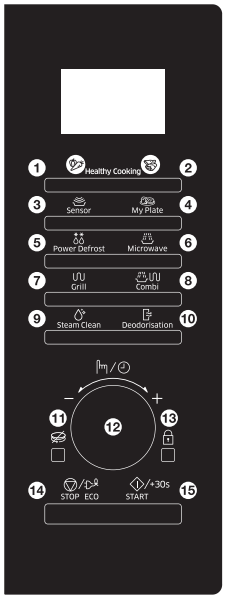
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 11 2014-04-22 2:10:38

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

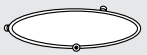
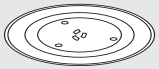


1. HEALTHY COOKING BUTTON (VEGETABLES, GRAIN)
2. HEALTHY COOKING BUTTON (POULTRY, FISH)
3. SENSOR COOK BUTTON
4. MY PLATE BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. GRILL BUTTON
8. COMBI BUTTON
9. STEAM CLEAN BUTTON
10. DEODORISATION BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 12 2014-04-22 2:10:39

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. High rack, to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal rack can be used in grill and combination cooking.**
	4. Crusty plate, see page 23 to 24. (MG28H5125N* Only Use) **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.
	5. Clean water bowl, see page 24. (MG28H5125N*, MG28H5125B* Only Use) **Purpose:** The water bowl can be used to clean.

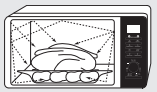
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 13 2014-04-22 2:10:42

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 34-35.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
	3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
	4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
	5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
	6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
	7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	1. Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
	3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 14 2014-04-22 2:10:44

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
- The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

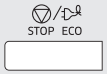
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 15 2014-04-22 2:10:44

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

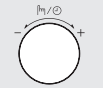
USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 17 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Healthy Cooking** button for the required cooking.
- - Vegetables & Grain
- - Poultry & Fish



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.

3. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetables & Grain and Poultry & Fish.

Use oven gloves when taking out food.

1. Vegetables & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
4 Brown Rice (parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 16 2014-04-22 2:10:46

Code/Food	Serving Size	Instructions
7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
8 Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
9 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chicken Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3 Fresh Fish Filets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
4 Fresh Salmon Filets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
6 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
7 Roast Fish	200 g (1 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
8 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

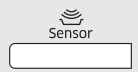
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 17 2014-04-22 2:10:46

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook type of food by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

	**1.** Press the **Sensor Cook** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor Cook** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Peeled Potatoes	200-800 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put on turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Soup/Sauce	250-500 g	Pour soup/sauce into a ceramic deep plate and cover with plastic lid. Put on turntable. Stir well after taking out. Stand for 1-2 minutes.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 18 2014-04-22 2:10:47

Code/Food	Serving Size	Instructions
7 Frozen Soup	250-500 g	Remove cover of frozen ready soup and put on turntable. Cover with plastic lid. Stir well after taking out. Stand for 1-2 minutes.
8 Frozen Ready Meal	200-500 g	Pierce film of frozen ready meal and put on turntable. This programme is suitable for meals with two components. Stand for 3-4 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
  If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 19 2014-04-22 2:10:47

USING THE MY PLATE FEATURES

The **My Plate** features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	1. Press the **My plate** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	3. Press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial.** (Refer to the table on the side.)
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the **My Plate** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Vegetarian Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

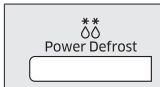
MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 20 2014-04-22 2:10:49

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 21 2014-04-22 2:10:50

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.
	2. Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

  You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

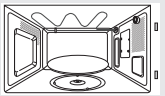
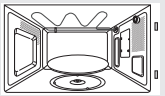
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	1. Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	2. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 22 2014-04-22 2:10:52

USING THE CRUSTY PLATE (MG28H5125N* ONLY USE)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	7½-8½
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		

(continued)

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 23 2014-04-22 2:10:53

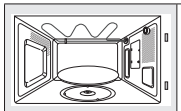
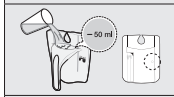
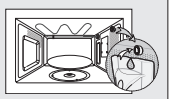
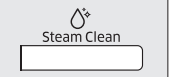
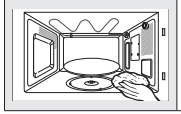
Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs) or after 5 min. (10 pcs). Stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.		

USING THE STEAM CLEANING (MG28H5125N*, MG28H5125B* ONLY USE)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only, and no distilled water.

	**1.** Open the Door.
	**2.** Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)
	**3.** Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.
	**4.** Press the **Steam Clean** button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**
	**5.** Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

WARNING Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

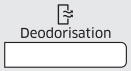
When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 24 2014-04-22 2:11:08

USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

	Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the Deodorisation button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

	1. Press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”.
	2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	1. Press the **Turntable On/Off** button. **Result:** The turntable will not rotate.
	2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again. **Result:** The turntable will rotate.

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
	2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** The oven operates normally.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 25 2014-04-22 2:11:13

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended **✓✗ : Use caution** **✗ : Unsafe**

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 26 2014-04-22 2:11:15

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 27 2014-04-22 2:11:16

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 28 2014-04-22 2:11:17

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 29 2014-04-22 2:11:18

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 30 2014-04-22 2:11:19

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

(continued)

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 31 2014-04-22 2:11:19

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 32 2014-04-22 2:11:23

Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4 -5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	18½-19½ 1-2	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover 450 W + Grill	19-21	 19-21
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 33 2014-04-22 2:11:24

TIPS AND TRICKS

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING/ CUSTARD

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 34 2014-04-22 2:11:25

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG28H5125**
Power source	240 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	 3050 W 1400 W 1650 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 441.6 x 297.3 mm 358 x 351 x 236 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16.1 kg approx.

MG28H5125NK_SM_DE68-04246F-00_EN.indd 35 2014-04-22 2:11:26

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 – non toll free	
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04246F-00